

KERSTBESTELLIJST VERSCHOOR 2016



Desserts & koffie verwennerij

Advies nodig? Bel 0180 – 413 318

Torentje van gepofte appeltjes met kaneel & karamelsausje (Tip: combineer met de Ridderkerkse bluf)	€ 3,98 portie
Ridderkerkse bluf (romig toetje met bosvruchtensaus & aardbeien) (verpakt per 2 porties)	€ 1,79 portie
Luxe fruitsalade met o.a. ananas, meloen & bosvruchten (bakje van ± 300 gram = 2 porties)	€ 1,98 portie
Ouderwets appeltaartje met veel appel, kaneel en rozijnen (verpakt per 2 porties)	€ 2,49 portie
Grand dessert (kokosmakroon, macaron, monchou sorbet & chocolade fudge brownie)	€ 8,95 portie

Salades + lekkernijen om feestelijk op te maken

Foto's van de producten vindt u op Robverschoor.nl/kerst2016

Nieuw! Persoonlijk maken wij onze salades het liefst vers op in ons eigen servies. Dat kunt u nu ook. Wij verpakken deze kerst de basis-salade en de garnering apart. Zo vult u uw servies (amuse bordje, saladeschaal of cocktail-glaasje) eerst met de basis van de salade en maakt hem daarna op met de bijgeleverde lekkernijen/kleurige versieringen. Heel leuk om samen met de kleinkinderen te doen! #Trots	Zalm salade (5 tot 7 personen)	€ 12,98
	Chrispy salade (5 tot 7 personen)	€ 9,98
	Mango kip kerrie (5 tot 7 personen)	€ 12,98
	Waldorf ananas kip kerrie (5 tot 7 pers.)	€ 12,98
	Pasta pesto (5 tot 7 personen)	€ 12,98
	Huzaren salade met rundvlees (5 tot 7 p.)	€ 12,98
	Krab salade met surimi (5 tot 7 pers.)	€ 12,98

Bijgerechten & sauzen

Kies uw lievelingsgerechten en stel zelf uw kerstdiner samen

Paddenstoelen, punt paprika & bourgondische kruiden (kort afbakken) (zelf ui & knoflook toevoegen)	€ 2,98 portie
Tutti frutti van 't huis (heerlijk zacht en vol van smaak – bij wild, gevogelte & gebrad)	€ 1,79 portie
Witlof in ham & kaas (15 minuten op 200 graden)	€ 1,98 stuk
Rolletjes gestoomde haricoverts (sperziebonen) in bacon (4 minuten aanbakken in de koekenpan)	€ 1,29 stuk
Rolletjes gestoomde witlof in bacon (4 minuten aanbakken in de koekenpan)	€ 1,29 stuk
Rolletjes gestoomde spinazie in bacon (4 minuten aanbakken in de koekenpan)	€ 1,29 stuk
Bospaddestoelensaus (romige saus met stukjes paddenstoel – even opwarmen)	€ 1,79 portie
Cranberrysaus (klassieker bij wild, gevogelte en gebrad)	€ 1,59 portie
Witte roomsaus met Franse tuinkruiden (bij groenten, pasta, vis of varkenshaas)	€ 1,79 portie
Rode wijnsaus / wild jus (heerlijke jus/saus voor elk wildgerecht)	€ 1,79 portie

Gourmet & steengrill

Gourmet producten 3 + 1 GRATIS

4 halen, 3 betalen Zoals u gewend bent, maken wij weer een groot succes van uw gourmet. Alle producten zijn vers gesneden en niet bewerkt met stikstof. U mag elk 4de bakje gratis meenemen. (advies: 2 bakjes per persoon = bijgerecht)	Gesneden champignons	Paddenstoelen in roomsaus
	Courgette met kerrie & cashewnoten	Pasta groenten
	Paddenstoelen mix	Gesnipperde uitjes
	Gesneden paprika	Boontjes & maïs
	Rode ui	Broccoli, haricoverts & rode ui
	Olijven	Bloemkool rijst met kerrie
	Appelmoes	Broccoli rijst met Franse tuinkruiden
	Cranberrysaus	Tutti frutti

Specialiteiten

Kiprollade groot (afgebakken = alleen even opwarmen) (ruim 1,8 kilo)	€ 24,98 stuk
Draadjesvlees van sukade (kort opwarmen) advies portie 150 gram per persoon	€ 4,49 portie
Herten stoof met rode wijnsaus (even aanbakken + saus opwarmen in magnetron) per 3 ons	€ 3,98 ons
Portobello (met mozzarella, pijnboompitten, pesto & kaas) 20 minuten op 175 graden in de oven	€ 4,98 stuk

Groenten om op te bakken / blancheren

Een portie groenten = 150 gram per persoon

Stooperen met steel (Gieserwildeman, met de hand geschild, per stuk ±100 gram stuk) (even opwarmen)	€ 0,75 stuk
Groene groentemix (asperges, spruitjes, haricoverts, bospeen & doperwtten)	€ 2,29 portie
Vlees groentemix (aardpeer, haricoverts, kastanje champignons, rode ui, walnoot, kruiden & balsamico)	€ 2,29 portie
Vis groentemix (zeekraal, courgette, paprika, haricoverts, rode ui & kruiden)	€ 2,29 portie
Courgette macaroni in roomsaus (courgette, cherrytomaat, kastanje champignons & roomsaus)	€ 2,29 portie

Aardappel & pasta

Wij bezorgen thuis vanaf € 40,-

Aardappelpuree met verse kruiden (even opwarmen in de pan of magnetron)	€ 1,98 portie
Aardappeltaart met spinazie, kruiden & kaas (10 minuten op 200 graden in de oven)	€ 2,98 portie
Gebakken Charlotte aardappeltjes (even afbakken in de koekenpan of oven)	€ 1,98 portie
Grote ravioli met paddenstoelen en truffel in een roomsausje (even opwarmen)	€ 3,98 portie
Risotto naturel (perfecte basis voor diverse gerechten – alleen even in de magnetron)	€ 1,98 portie

Soepen

Online bestellen op RobVerschoor.nl/kerst2016

Romige bospaddenstoelensoep (met diverse soorten paddenstoelen, room en lente-uitjes)	€ 3,49 (½ liter)
Onze beroemde tomatensoep (rijk gevuld met de beste ingrediënten en rundvlees)	€ 2,98 (½ liter)
Rijke pompoensoep met een vleugje kerrie (met kerrie, room & peterselie)	€ 3,49 (½ liter)

*De hoeveelheden zijn op basis van een combinatie tussen diverse gerechten. Indien u vragen heeft kunt u ze aan onze medewerkers voorleggen..

De beste thuis kok van Nederland, dat ben jij!

In verband met de drukte, adviseren wij u de bestelling op 24 december pas na 14:00 uur af te halen.

Naam:	Diversen:
Adres:
Telefoon:
Afhaalnummer:

Verschoor Traiteur & Groentespecialzaak, Dillenburgplein 10, Ridderkerk – Tel. 0180 – 413 318 - E-mail info@robverschoor.nl - Facebook: verschoortraiteuragf

Geopend van maandag tot vrijdag tot 19:00 uur / zaterdag (kerstavond) sluiten wij om 17:00 uur